作　業　基　準　書

この基準書は、調理業務を実施するに当たり、作業上、留意する基準を示すものである。

1　業務従事者の作業管理

(1)　責任者は、業務従事者の指揮監督を行うこと。

(2)　責任者は、絶えず甲と密接な連絡をとるとともに、甲の指示事項を従事者に徹底させること。

(3)　責任者は、作業に従事するに当たり、事前に勤務表を甲に提出すること。

(4)　従事者は、勤務表に基づき就業することを原則とし、勤務ができない事態が生じた場合及び生じる恐れが予測される場合、責任者は速やかに甲に連絡するとともに、作業に支障がないよう従事者の補充等の措置を講ずること。

ただし、やむを得ない理由により補充ができない場合は、甲の指示に従うこと。

(5)　従事者は、常に作業の内容を分析、検討し、合理化、効率化を図ること。

(6)　従事者に対する衛生面や技術面の教育、研修及び訓練を定期的かつ計画的に行うものとし、その実施に当たっては、事前に計画書、事後に報告書を甲に提出すること。

2　従事者の衛生管理

(1)　従事者の衛生管理については、絶えず注意を払うとともに、年１回健康診断を実施し、結果を甲に報告すること。

(2)　従事者の細菌検査は毎月実施し（ただし、５月～１０月の６ヶ月間は月２回）、その結果を甲に報告すること。

なお、細菌検査には腸管出血性大腸菌Ｏ－１５７の検査を含めること。

(3)　従事者は、食中毒の原因となる疾患又は飲食物を介して伝染する恐れのある疾患に感染し、若しくはその疑いのある場合又はその保菌者である場合は、業務に従事させないこと。

(4)　従事者の同居者が飲食物を介して伝染する恐れのある疾患に感染し、若しくはその疑いのある場合又はその保菌者であることが判明した場合は、従事者当人が保菌していないことが判明するまで業務に従事させないこと。

(5)　責任者は、前二項の事項が発生したときは、直ちに甲に届け出て、その後の措置については、甲の指示に従うこと。

3　作業

(1)　共通事項

ア　作業に当たっては、業務の特性を理解し、各自が持つ能力を作業に十分発揮すること。

イ　作業に際しては、細心の注意を払って作業すること。

ウ　作業中に着用する衣服は、作業に携わらないときには着用しないこと。

エ　作業上必要のある場合には、必ずマスクを着用すること。

オ　常に、被服、頭髪、手指、爪等の清潔保持に努めること。

カ　厨房内で更衣、喫煙、休息、放痰等の不潔な行為をしないこと。

キ　就業前、用便後、休息後、電話使用後は、その都度手指の洗浄消毒を行うこと。

ク　作業中は、髪、鼻、口、目、耳に触れないこと

ケ　火気の使用に当たっては十分な注意を払い、使用後は完全な消火・安全を確認すること。また、可燃物を火気使用場所に放置しないこと。

コ　電気、ガス、水、湯等の使用に当たっては、節約に努めること。

サ　作業中は私語を慎むこと。

(2)　調理作業

ア　食事の調理、盛り付けに当たっては、献立の指示に従い作業すること。

イ　調理に疑問がある場合は、必ず再確認をした上で作業にとりかかること。

ウ　盛り付けした食事は、指示どおりの数・内容であるか必ず確認すること。

エ　次の献立、翌日の献立については、必ず事前に把握し、作業の能率化を図ること。

オ　調理作業は、次の事項に特に留意すること。

(ｱ)　食材の腐敗、変質、量の過不足があったときは、必ず甲に届け出て指示を受けること。

(ｲ)　土砂の付着した食材料を直接厨房内に入れないこと。

(ｳ)　加熱作業は、火力調整を必ず行い、必要以上の加熱は避け、材料の持つ風味を損なわないよう注意すること。

なお、加熱調理食品は、中心温度計を用いるなどして、中心部が85℃で、１分間以上又はこれと同等以上までに加熱されていることを確認するとともに温度と時間の記録を行うこと。

(ｴ)　生で食べる野菜等は、洗浄殺菌処理を行い、十分注意して衛生的に扱うこと。

(ｵ)　調理上の切り方は、調理の姿、咀嚼・嚥下等を配慮したものであること。

(ｶ)　食材料は、できる限り廃棄部分を少なくする工夫をすること。

(ｷ)　汚染されやすい食材料は、未調理、半調理の状態で放置することなく衛生的に扱うこと。

なお、調理済みの食品も同様に衛生的に扱い、盛り付け等には、清潔な箸、匙、杓子等適当な器具を用いること。

(ｸ)　魚、肉、野菜等の調理に使用する包丁、まな板等の器具は明確に区分し、衛生上禁止される混同使用はしないこと。

(3)　配膳・下膳

配膳は、所定の時間までに行うこととするが、調理の味や温度を損なわないように効率的に短時間で配膳すること。

(4)　残飯処理作業

ア　残飯、残菜は厨房内に必要以上に溜め置かないようにし、速やかに所定の場所に搬出すること。

イ　残飯、残菜の貯留箱及びその周辺は常に清潔にすること。

ウ　紙屑、ダンボール、スチロール類は、別々に整理して所定の場所に搬出すること。

(5)　食器洗浄消毒作業

ア　食器等は、使用の都度十分洗浄したのち消毒すること。

イ　消毒後の食器は、次の使用時まで衛生的に保管すること。

ウ　錆を生じたもの、又は破損した食器類は使用しないこと。

エ　布巾は、殺菌消毒（煮沸、薬剤）し、乾燥した衛生的なものを使用すること。

オ　使用後のまな板、包丁等は、十分に洗浄した後、乾燥・殺菌し衛生的に保管すること。

(6)　厨房管理作業

ア　厨房及びその周辺は常に清潔に保ち、食品及び食器具類を衛生的に保つとともに、破傷、破損等がないよう細心の注意を払うこと。

イ　食器具類に損傷、破損等が生じた場合は、必ず届け出をすること。

ウ　壁、窓、床、戸扉、フード等の清掃は、月１回以上実施すること。

エ　冷蔵庫、冷凍庫、食品庫は常に清潔に管理し、週１回以上の整理・清掃を実施すること。

オ　防鼠、防虫に努め、食べ物が露出しないようにすること。

カ　調理台等は、必ず使用前と使用後に洗浄すること。

キ　調理機械器具の内部、外周等の衛生を保つこと。

ク　厨房内には、関係者以外の者を入れないこと。

ケ　厨房内には、直接作業に関係ないもの、または不要の物を置かないこと。

コ　私物は厨房内に持ち込まないこと。

サ　飲料水の遊離残留塩素が 0.1mg/ℓ以上あることを始業前及び作業終了後に毎日検査し記録すること。

(7)　帳票管理作業

ア　作業に伴う各帳票は、甲の指示に基づき、作成、保管、管理すること。

イ　甲及び監督官庁の指示、改善要求に対しては、速やかに対応すること。

(8)　保存食及び検食提出作業

ア　保存食は、調理済食品及び原材料を毎食後に保管しておくこと。

イ　保存食は、１品約 50g とし、所定の容器（ビニール袋等）に入れ密封し、指定の冷凍庫に入れ－２０℃以下で２週間以上保存すること。

なお、原材料は特に洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

ウ　検食は、甲の指示による食数を指示時間までに所定の場所に提出すること。

(9)　食品、食器具類管理作業

ア　検収が終了した食材料は、直ちに食品保管庫等に搬入すること。

イ　食材料は直接床に置かないこと。

ウ　食材料を出庫する場合は、使用品目及び使用量を確認の上、出庫するものとし、余分な出庫は避けること。

エ　食材に過不足が生じたときは、甲に申し出て指示に従わなければならない。

オ　食器庫内は、整理整頓、清掃し、食品の不足を生じないよう管理すること。

カ　食器具等の在庫に不足を生じた場合は、甲に申し出て指示に従わなければならない。

(10) 調理器具等日常保守点検

別表２のとおり

4　その他

(1)　甲の定める消防計画及び衛生管理計画に協力すること。

(2)　監督官庁の調査等がある場合は、甲と分担協力すること。

別表１

委託業務の範囲（分担）

※　「◎」は、主としての業務

項目	業務内容	委託者(甲)	受託者(乙)
栄養管理	1　給食運営の総括	○	
	2　給食委員会の開催、運営	○	
	3　施設内関係部門との連絡、調整	○	
	4　献立作成基準の作成	○	
	5　献立作成	○	
	6　食数の指示、管理	○	
	7　食事箋の管理	○	
	8　嗜好調査、喫食調査等の規格実施	○	
	9　検食の実施調査	○	
	10　残食の調査		○
	11　関係官庁に提出する給食関係の書類等確認と提出、保管管理	◎	○
	12　上記書類等の作成	◎	○
	13　上記以外の給食関係帳票の整理及び報告書の作成保管	◎	○
調理作業管理	1　作業基準の作成	○	
	2　作業実施状況の確認	○	
	3　調理、盛り付け		○
	4　配膳、下膳		○
	5　食器の洗浄消毒		○
	6　管理点検記録、報告書の作成		○
	7　管理点検記録の確認	○	
材料管理	1　給食材料の調達（契約から調達まで）	○	
	2　給食材料の点検	◎	○
	3　給食材料の保管、在庫の管理		○
	4　給食材料の出納事務	○	
	5　給食材料使用状況の確認	○	
施設管理	1　給食施設、主要な設備の設置改修	○	
	2　給食施設、主要な設備の管理		○
	3　調理器具、食器等の保守管理		○
	4　使用食器の確認	○	
業務管理	1　勤務表の作成		○
	2　業務分担、社員配置表の提示		○
	3　業務分担、社員配置表の確認	○	
衛生管理	1　衛生面の遵守事項の作成	○	
	2　給食材料の衛生管理		○
	3　設備、器具等（調理器具、食器等）の衛生管理		○
	4　作業者の着衣等の清潔保持状況の確認		○
	5　保存食の確認		○
	6　納入業者に対する衛生管理の指示	○	
	7　衛生管理簿の作成		○
	8　衛生管理簿の点検、確認	○	
	9　緊急対応を要する場合の指示	○	
労働安全衛生	1　健康管理計画の作成		○
	2　定期健康診断の実施		○
	3　健康診断結果の保管		○
	4　健康診断実施状況等の確認	○	
	5　検便の定期実施		○
	6　検便結果の確認	○	
	7　事故防止対策の策定		○
研修	1　調理従事者に対する教育、研修		○

別表２

主要調理機器等の保守点検事項

調理機器等の名称	保守点検要領
ガス回転釜	１　使用前、使用後はタワシでよく洗うこと。 ２　使用後は必ずコックの元栓を閉めること。 ３　口火は長時間点けたままにしないこと。 ４　釜の出し入れは、丁寧にすること。
ガス・電気炊飯器	１　使用後は必ずコックの元栓を閉めること。 ２　使用後は、庫内の温度が下がっても、扉の開けっ放しはしない。 ３　バーナー及びその周辺の汚れがある場合は取り除くこと。
ガステーブル・オーブン	１　火の調整を怠らないこと ２　使用後は必ずコックの元栓を閉めること。 ３　口火は長時間点けたままにしないこと。 ４　定期的にレンジクリーナーを用いて表面を綺麗にしれおくこと。 ５　汚れはその都度拭き取っておくこと。 ６　バーナーの火口は詰まりやすいので、常にワイヤーブラシ等で落とすようにすること。
洗米機	１　使用後は、外側、内側ともよく洗う。特に夏場は洗米機周辺は悪臭を放ちやすいので、排水溝等も含めて清潔保持に心がけること。
冷凍冷蔵庫・冷凍庫	１　常に適正温度が維持されているかどうか確認すること。 　特に冷蔵庫は狭いので、仕込み後の野菜が他の野菜と混同しないよう十分注意すること。また、調理済み食品を保管する場合も他の食品と混同しないよう保管区域を分けること。 ２　直接、魚、肉に触れた手で冷蔵庫等の把手を持たないこと。 ３　把手の清潔保持には十分に留意すること。 ４　定期的に内部清掃を行うこと。
包丁まな板殺菌庫	１　内部清掃に当たっては、必ず殺菌灯の電源を切ること。 ２　定期的に内部清掃を行うこと。
食器消毒保管庫	１　作業前に設定温度及び運転時間が適正かどうか確認すること。 ２　定期的に棚板及び敷板を取り外して清掃すること。
スチームコンベクションオーブン	１　使用後は内部を洗浄し、必ずガスコックの元栓を閉めること。 ２　使用後は扉を開放しておかないこと。 ３　ホテルパンは丁寧に扱うこと。
サイロ（米保管庫）	１　夏場は悪臭を放ちやすいので、外側、内側とも清潔にしておく。 ２　外側は定期的に清掃を行い、常に清潔にしておく。 ３　清掃時に内部に水分が入らないよう十分配慮して清掃すること。
食器洗浄機	１　外装は、ぬるま湯に中性洗剤を溶かし、これを含ませた柔らかい布巾等で拭く。 ２　バーナー及びその周辺の汚れは、不完全燃焼の原因となるので、汚れている場合は清掃をする。 ３　各部品とも正しくセットされていることを確認する。
排水溝	１　ゴミや汚れがないよう、常に清潔を保つこと。 ２　排水溝のパッキン部の隙間は害虫が入りやすいので、熱湯で定期的に消毒すること。

※　上記の保守点検要領の詳細については、器具の取扱説明書等を参照すること。